

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Департамент научно-технологической политики и образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Институт пищевых производств

Кафедра ТК и ПБ

СОГЛАСОВАНО:

Директор института

Величко Н.А.

“ 8 ” 09 2017 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Ректор

Пыжикова Н.И.

“ 8 ” 09 2017 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Технология пищевых концентратов»

ФГОС ВО

Направление подготовки **2.19.03.03 Продукты питания животного происхождения**

Профиль **Технология мяса и мясных продуктов**

Курс **4**

Семестры **7**

Форма обучения **заочная**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Красноярск, 2017

Составитель: Григоренко Е.А., к.т.н., доцент

[подпись] «01» сентября 2017г.

Рецензент: Ковалёв А.И., директор ООО «Агроинженер»

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Программа обсуждена на заседании кафедры _____
протокол № 1 «01» сентября 2017г.

Зав. кафедрой Величко Н.А., д.т.н., профессор

[подпись] «08» сентября 2017г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией Института пищевых производств, протокол № 1 «08» сентября 2017г.

Председатель методической комиссии Демина О.В.

[подпись] «08» сентября 2017г.

Заведующий выпускающей кафедрой Величко Н.А.

[подпись] «08» сентября 2017г.

Оглавление

<u>АННОТАЦИЯ</u>	4
<u>1. ТРЕБОВАНИЯ К ДИСЦИПЛИНЕ</u>	4
1.1. <u>ВНЕШНИЕ И ВНУТРЕННИЕ ТРЕБОВАНИЯ</u>	4
1.2. <u>МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ</u>	4
<u>2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ. КОМПЕТЕНЦИИ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	4
<u>3. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	5
<u>4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	6
4.1. <u>СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ</u>	6
4.2. <u>ТРУДОЁМКОСТЬ МОДУЛЕЙ И МОДУЛЬНЫХ ЕДИНИЦ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	7
4.3. <u>СОДЕРЖАНИЕ МОДУЛЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	6
4.4. <u>ЛАБОРАТОРНЫЕ/ПРАКТИЧЕСКИЕ/СЕМИНАРСКИЕ ЗАНЯТИЯ</u>	7
4.5. <u>САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	7
4.5.1. <u>Перечень вопросов для самостоятельного изучения</u>	7
<u>5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ</u>	8
<u>6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	8
<u>7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ</u>	10
<u>8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	13
<u>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ</u>	14
<u>10. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ</u>	14
<u>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД</u>	15

Аннотация

Дисциплина Б1.В.ДВ.07.01 «**Технология пищевых концентратов**» является вариативной частью Б 1 дисциплиной по выбору, подготовки студентов по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» заочной формы обучения. Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология».

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций (ОПК - 3, ПК- 7) выпускника.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с физико-химическими исследованиями мяса и мясных продуктов.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, коллоквиумы, самостоятельная работа студента, консультации).

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме выполнения лабораторных работ; защита лабораторных работ; промежуточный контроль знаний, умений и навыков по дисциплине является зачет.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет **3 зачетных единиц, 108 часов**. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (**4 ч**), лабораторные (**10 ч**) занятия, (**90 ч**) самостоятельной работы студента и контроль (**4 ч**).

1. Требования к дисциплине

1.1. Внешние и внутренние требования

Дисциплина «**Технология пищевых концентратов**» входит в вариативную часть дисциплин по выбору. Реализация в дисциплине «**Технология пищевых концентратов**» требований ФГОС ВО, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 19.03.03 (2.19.03.03) Продукты питания животного происхождения профилю подготовки «Технология мяса и мясных продуктов», должна формировать следующие компетенции:

а) общепрофессиональные (ОПК):

- способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК – 3);

б) профессиональные (ПК):

- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК - 7).

1.2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «**Технология пищевых концентратов**» включена в основную образовательную программу (ОПОП), в базовую часть вариативных дисциплин по выбору.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Компетенции, формируемые в результате освоения.

Цель:

Целью изучения дисциплины «Технология пищевых концентратов» является формирование у студентов знаний и умений в области современных методов консервирования, изучение пищевой ценности и свойств мясного сырья и готовых продуктов для получения биологически ценных, экологически безопасных продуктов с широким спектром потребительских свойств.

Задачи:

- входит формирование теоретических знаний и практических навыков в технологии консервирования;
- изучение физических, химических, биохимических и структурно-механических свойств мяса и мясных продуктов;
- изучение методов консервирования мяса и мясных продуктов.

В результате освоения дисциплины обучающийся, должен:

Знать:

- принципы, подходы и методы комплексной оценки состава и свойств мяса;
- показатели качества пищевой и биологической ценности мяса и мясопродуктов;
- показатели безопасности мяса и мясопродуктов;
- методов количественного и качественного анализа мяса и мясопродуктов;
- методы консервирования мяса и мясо -растительного сырья.

Уметь:

- проводить комплексную оценку сырья в производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности;
- использовать приемы системного анализа при оценке качества сырья и продукции с целью прогнозирования изменений свойств в процессе переработки и хранения продуктов.

Владеть:

- способность осуществлять технологический контроль качества готовой продукции;
- способностью обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.

3. Организационно-методические данные дисциплины

Таблица 1

Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость		
	зач. ед.	час.	семестр № 7
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Аудиторные занятия	0,56	20	20
Лекции (Л)		8	8
Лабораторные работы (ЛР)		12	12
Самостоятельная работа (СРС)	2,33	84	84
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов		76	76
самоподготовка к текущему контролю знаний		8	8
Контроль	0,11	4	4
Вид контроля:			Зачет

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Структура дисциплины

Таблица 2

Тематический план

№	Раздел дисциплины	Всего часов	В том числе			Формы контроля
			Л	ЛЗ	СРС	
1	МОДУЛЬ 1 Технологические особенности сырья.	52	4	6	42	Зачёт
2	МОДУЛЬ 2 Физические и химические методы консервирования.	52	4	6	42	Зачёт
3	Подготовка к зачету	4				
	Итого	108	8	12	84	

4.2. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3

Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
Модуль 1 Технологические особенности сырья.	52	4	6	42
Модульная единица 1.1 Химический состав, строение и свойства продуктов животного происхождения.	52	4	6	42
Модуль 2 Физические и химические методы консервирования.	52	4	6	42
Модульная единица 2.1 Органолептические показатели мяса и мясных продуктов. Определение химического состава мяса.	52	4	6	42
Подготовка к зачету	4			
ИТОГО	108	8	12	84

4.3. Содержание модулей дисциплины

Таблица 4

Содержание лекционного курса

№ п.п.	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Модуль 1 Технологические особенности сырья.			4
	Модульная единица 1.1	Лекция № 1 Химический состав, строение и свойства продуктов	Зачет	2

¹ Вид мероприятия: тестирование, коллоквиум, зачет, экзамен, другое

№ п./п.	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид ¹ контрольного мероприятия	Кол- во часов
		животного и растительного происхождения. Экспертиза качества сырья. Лекция № 2. Органолептические показатели мяса и мясных продуктов.		2
2.	Модуль 2 Физические и химические методы консервирования			4
	Модульная единица 2.1	Лекция № 3. Определение химического состава мяса.	Зачет	2
		Лекция № 4. Функционально-технологические свойства сырья.		2
	Итого			8

4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5

Содержание лабораторных занятий и контрольных мероприятий

№ п./п.	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных/ занятий с указанием контрольных мероприятий	Вид ² контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	Модуль 1 Физические и химические методы консервирования.			6
	Модульная единица 1.1	Занятие № 1. Определение органолептических показателей мяса и мясных продуктов.	Выполнение и защита лабораторных работ	6
2	Модуль 2 Тара и упаковка для консервирования.			6
	Модульная единица 2.1	Занятие № 2. Контроль качества тары и упаковки для консервирования.	Выполнение и защита лабораторных работ	6
	Итого			12

4.5. Самостоятельное изучение разделов дисциплины

4.5.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения

Таблица 6

Перечень вопросов для самостоятельного изучения

№п./п.	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
	Модуль 1 Физические и химические методы консервирования.		42
	Модульная единица 1.1	Основные этапы исследования мяса и мясных продуктов. Источники микробного	40

² Вид мероприятия: защита, тестирование, коллоквиум, другое

№п./п.	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Кол-во часов
		обсеменения мяса и мясных продуктов. Основные источники загрязнения мяса.	
	самоподготовка к текущему контролю знаний		2
Модуль 2 Методы исследования качества сырья.			42
	Модульная единица 2.1	Основное оборудование для консервного производства. Физико-химические изменения мяса при консервировании.	40
	самоподготовка к текущему контролю знаний		2
	Подготовка к зачету		4
ВСЕГО			84

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Таблица 7

Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛПЗ	СРС	Вид контроля
ОПК - 3, ПК- 7	1-2	1-2	Модуль 1-2	Зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

1. Дроздова Т.М. Микробиологический контроль продовольственных товаров: Учебное пособие / Т.М. Дроздова. Кемерово, 2015. – 136 с.
2. Кригер, О.В. Основы биотехнологической переработки сырья растительного, животного, биологического происхождения и рыбы: Учебное пособие. В 2 ч. Ч.1: Биотехнологические способы переработки сырья животного происхождения / О.В. Кригер. Кемерово, 2012. – 104 с.
3. Ребезов, М.Б. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясных продуктов: учебное пособие / М.Б. Ребезов, Е.П., Мирошникова, О.В. Богатова и др. – Челябинск: Издательский центр ЮУрГУ, 2011. – Ч. 2.– 133 с.
4. Тарарина, Л. И., Коломейцев, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: Учебное пособие / Л. И. Тарарина, А. В. Коломейцев ; М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Краснояр. гос. аграр. ун-т. - 2-е изд., доп. - Красноярск : Красноярский государственный аграрный университет, 2012. - 236 с.
5. Антипова, Л. В. Технология пищевых концентратов: Учебник для вузов / Л. В. Антипова, И. А. Глотова, И. А. Рогов. - М. : Колос, 2001. - 376 с.
6. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П.Фролов, С.А. Серко. СПб.:Издательство «Лань», 2010. – 480 с.: ил.
7. Лузина, Н.И. Микробиология мяса и мясных продуктов: Учебное пособие / Н.И. Лузина. Кемерово, 2004. – 75 с.
8. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность : Учебное пособие / В. М. Позняковский. -5-е изд., стер.4-му. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2009.-526 с.
9. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: Учебное пособие для вузов / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, К. Я. Мотовилов; ред. В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2005. - 214 с.

10. Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов / И.Г. Серегин, Б.В. Уша, СПб.: Издательство «РАПП», 2008. – 408 с.
11. Хлебников, В. И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: Учебное пособие для вузов / В. И. Хлебников, И. А. Жебелева, В. И. Криштафович. - М.: Дашков и К, 2004. - 112 с.
12. Егорченкова, Л.А. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров. Мясо и мясные продукты Учебное пособие / Л.А. Егорченкова. Кемерово, 2006. – 124 с.
13. Технология пищевых концентратов: Лабораторный практикум по дисциплине «Методы исследований мяса и мясных продуктов» / Ю.Ю. Забалуева, С.Н. Павлова, С.Ю. Лескова. Улан-Удэ, 2005.

6.1. Программное обеспечение

1. Office 2007 Russian OpenLicensePask NoLev
2. ABBYY FineReader 10 Corporate Edition.
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный Russian Edition. 1000-1499 Node 2 year Educational License
4. Acrobat Professional Russian 8.0 Academic Edition Band R 1-9999

.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра «Технологии консервирования и пищевой биотехнологии»

Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Дисциплина «Технология пищевых концентратов»

Количество студентов 20

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе/ Эл. ссылка
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
Основная										
Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Технология продуктов функционального питания	Юдина С.Б.	Санкт-Петербург : Лань	2018		+			15	https://e.lanbook.com/book/103149
	Технология продуктов детского и функционального питания	Гусейнова Б.М. [и др.]	ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова	2015		+			15	https://e.lanbook.com/book/113091
Дополнительная										
Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Технология функциональных продуктов для геродиетического питания	Госманов Р.Г. [и др.]	Санкт-Петербург : Лань	2019		+			10	https://e.lanbook.com/book/113907



Зав. библиотекой

Председатель МК
института 

Зав. кафедрой



7. Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы преподавателем ведущего лабораторные работы по дисциплине в следующих формах:

- коллоквиум по окончанию каждого модуля;
- тестирование по окончанию дисциплины.

Промежуточный контроль знаний, умений и навыков по дисциплине зачет.

Вопросы для подготовки к зачету

1. Технология натуральных и закусочных овощных консервов.
2. Технология консервирования замораживанием плодов и овощей.
3. Бланширование плодов и овощей. Влияние кислотности на развариваемость плодовоовощного сырья.
4. Получение пищевых концентратов. Область применения.
5. Консервирование плодов и ягод антисептиками.
6. Производство жареного кофе и напитков, заменяющих кофе.
7. Производство колбасных изделий. Ассортимент продукции. Требования к качеству колбасных изделий
8. Мясные копчености. Требования к качеству и хранению мясных копченостей.
9. Классификация субпродуктов. Технология консервирования субпродуктов.
10. Способы, условия хранения и транспортировки рыбы.
11. Способы сушки рыбы. Вяленая рыба и ее дефекты.
12. Классификация рыбных консервов и пресервов. Технология рыбных консервов и пресервов.
13. Основные операции по производству овощных и плодовых консервов.
14. Консервирование плодов и овощей солью и сахаром. Отличительные особенности стерилизованных и пастеризованных консервов.
15. Технология производства соков и компотов.
16. Сушка как способ консервирования. Сублимационная сушка. Преимущества и недостатки.
17. Влияние условий хранения на пищевую ценность сырья, для консервирования.
18. Виды тары, используемой в консервном производстве. Вакуумирование банок при закатке. Экстастирование. Проверка на герметичность.
19. Принцип и основные технологические операции консервирования сахаром при выработке варенья, джема, повидла, мармелада.
20. Производство и классификация мясных консервов. Требования к качеству мясных консервов. Хранение мясных консервов.
21. Мясные полуфабрикаты, ассортимент, технология производства. Требования к качеству мясных полуфабрикатов. Хранение мясных полуфабрикатов.
22. Классификация основных промысловых рыб. Разделка и расценка рыбы.
23. Соленая, пряная и маринованная рыба. Способы посола рыбы. Пороки соленой рыбы.
24. Рыба холодного и горячего копчения.
25. Рыбные полуфабрикаты.

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для качественного обеспечения дисциплины используются специализированные аудитории: лекционная аудитория (307); лаборатории ТКиПБ (316, 312, 308), лекционная аудитория оснащена проекционной техникой и экраном. В лаборатории имеется специализированное оборудование для технологических процессов (тепловое, холодильное), микроскопы для микробиологических исследований, реактивы для химических и микробиологических анализов мяса и мясных продуктов, нормативная документация и справочная литература.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Дисциплину «Технология пищевых концентратов» рекомендуется разбивать на три модуля. Для успешного освоения каждого из дисциплинарных модулей студент должен внимательно прослушать и законспектировать лекцию по прочитанной теме, подготовиться к лабораторным занятиям.

Каждый из видов учебной деятельности оценивается в баллах и учитывается в рейтинге студента. Для самоконтроля студентов предназначены тесты и контрольные вопросы.

Для конспекта лекционного материала, рекомендуется завести отдельную тетрадь из 96 листов. Запись каждой лекции следует начинать с даты проведения, названия темы лекции. Заголовки подразделов лекции следует выделять, например, другим цветом чернил или подчеркиванием. На лекции следует конспектировать в виде тезиса материал прочитанный лектором.

При самостоятельной работе студента с конспектом лекции, следует осуществлять самопроверку знаний полученных на лекции.

При подготовки к лабораторным работам, студенту необходимо завести тетрадь из 24 листов. Домашняя подготовка к лабораторным занятиям является необходимой частью работы. На выполнение лабораторной работы отводится ограниченное время, поэтому действие студента должны быть с координированными и ответственными. По окончании лабораторной работы студент должен провести обработку полученных данных и сделать вывод по работе. В конце занятия необходимо защитить лабораторную работу.

10. Образовательные технологии

Таблица 10

Название раздела дисциплины или отдельных тем	Вид занятия	Используемые образовательные технологии	Часы
Органолептические показатели мяса и мясных продуктов. Физико-химические показатели мяса и мясопродуктов.	Л	Презентация	2
Определение химического состава мяса.	Л.З	Ситуационные производственные задачи	4
Итого	Л,ЛЗ,СРС		108
<i>в том числе в интерактивной форме</i>			6

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2018	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2018-2019 уч. год обновлены литература, программное обеспечение и информационные ресурсы по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2018г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)


(подпись)

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2019	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2019-2020 уч. год обновлены основная и дополнительная литература, программное обеспечение и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2019 г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)


(подпись)

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии
27.03.2020	Раздел 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	На 2020-2021уч. год обновлены основная и дополнительная литература, программное обеспечение и перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» по дисциплине.	Изменения рассмотрены на методической комиссии института пищевых производств № 7 от 27.03.2020г.

Председатель методической комиссии ИПП:

Кох Д.А., к.т.н., доцент

(ФИО, ученая степень, ученое звание)


(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины
«Технология пищевых концентратов»

по подготовке бакалавров в рамках ФГОС ВО по направлению
19.03.03 «Технология мяса и мясных продуктов»

Предложенная на рецензию программа, разработанная доцентом кафедры ТК и ПБ Красноярский ГАУ Речкиной Е.А., составлена в соответствии с ФГОС ВО, предназначена для студентов 4 курса, обучающихся по направлению 19.03.03 (2.19.03.03) Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология мяса и мясных продуктов».

Содержание рабочей программы охватывает весь материал, необходимый для обучения студентов высших учебных заведений.

Программа предусматривает разноуровневое обучение и отражает индивидуальный подход к обучающимся студентам.

Рабочая программа включает тематическое планирование, учитывающее максимальную нагрузку и часы на аудиторные занятия, и самостоятельную работу студентов.

Содержание дисциплины включает три дисциплинарных модуля, каждый из которых содержит набор тем, позволяющих получить знания, сформулировать умения и навыки, которыми должны овладеть студенты в результате обучения дисциплине «Современные технологии переработки мяса».

В рабочей программе представлен рейтинг-план, позволяющий студентам ориентироваться при наборе баллов для успешного прохождения рубежного контроля и итоговой аттестации.

Данная рабочая программа позволяет успешно осваивать новые требования к учебным дисциплинам третьего поколения и может быть рекомендована для планирования работы в высшем профессиональном учебном заведении по направлению 19.03.03 (2.19.03.03) Продукты питания из происхождения.

Директор ООО «Крайпищеснаб»



Ковалев А.П.